



## Bloque motor TR/BM-250

**BLOQUE MOTOR DE VELOCIDAD VARIABLE 250 W.**

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 litros de capacidad.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- Brazos disponibles para este modelo:
  - Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
  - Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje de los brazos sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**  
 · Bloque motor de velocidad variable.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**  
 · Brazo triturador BS.  
 · Brazo batidor BB-250.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia Total: 250 W
- Capacidad máxima del recipiente: 15 l
- Brazo triturador compatible: BS
- Brazo batidor: BB-250
- Brazo fijo: n
- Velocidad (en líquido): 1500 rpm - 9000 rpm
- Longitud
  - Longitud brazo triturador: 290 mm
  - Longitud brazo batidor: 300 mm
  - Longitud total: 550 mm
  - Longitud total (con brazo batidor): 560 mm
- Peso neto: 1,9 Kg - 2,3 Kg

AENOR



ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



**SAMMIC, S.L.**  
 Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA  
[www.sammic.com](http://www.sammic.com)

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000, UNE-EN 60335-1:97  
 UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01  
 UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02